

Crema catalana amb infusió de maduixes

Per a la crema:

7,5 dl de nata
2,5 dl de llet
15 rovells d'ou
150 g de sucre
2 beines de vainilla

Per a la infusió de maduixes:

500 g de maduixes
50 g de sucre

Elaboració de la crema:

Feu bullir la llet junta amb la nata i la vainilla.

Aparteu-ho del foc, i afegiu-hi els rovells i el sucre.

Passeu la barreja pel colador xinès, i col·loqueu-ho a l'interior de motlles individuals de flam.

Coeu-ho al forn a 90° durant 45 minuts.

Elaboració de la infusió de maduixes:

Mentrestant, podeu preparar la infusió de maduixes.

Netegeu-les i talleu-les a quadradets.

Submergeu-les al bany maria a 65° durant 45 minuts.

Refredeu-les ràpidament.

Munteu-ho en un plat de sopa, tot col·locant al centre la crema, treta del motlle. Podeu caramel·litzar la part superior amb una mica de sucre, i amb l'ajut d'un bufador de cuina.

Al voltant, afegiu-hi la infusió de maduixes.